

Ankara Üniversitesi
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı
Açık Ders Malzemeleri

Ders izlenme Formu

Dersin Kodu ve İsmi	BES 246 BESİN MİKROBİYOLOJİSİ
Dersin Sorumlusu	ÖGR. GÖR. DR. ATİLA GÜLEÇ
Dersin Düzeyi	LİSANS
Dersin Kredisi	3
Dersin Türü	ZORUNLU
Dersin İçeriği	Besinlerde bulunan mikroorganizmalar ve bulaşma kaynakları, besinlerde mikroorganizma gelişimini etkileyen iç ve dış faktörler, yararlı mikroorganizmaların besinlerde kullanılması, besinlerde mikrobiyolojik bozulmalar, besin kaynaklı mikrobiyal hastalıklar, besinlerde bulunan mikroorganizmaların kontrolü ve mikroorganizmaların tayini ve besin güvenliği
Dersin Amacı	Besin mikrobiyolojisinin temel kavramlarının ve uygulamalarının öğrenilmesi ve besin güvenliğinin sağlanmasına yönelik temel bilgilerin kazandırılması
Dersin Süresi	2 SAAT/HAFTA
Eğitim Dili	TÜRKÇE
Ön Koşul	YOK
Önerilen Kaynaklar	<ol style="list-style-type: none">1. Basic Food Microbiology, Second Ed. George J. Banwart,1989, Chapman & Hall, New Yoric, NY.2. Food Microbiology Third Edition Martin R. Adams and Maurice O. Moss, 2008, RSC Publishing.3. Fundamental Food Microbiology, Ray, B. and Bhunia, A., 2014 by CRC Press.4. Modern Food Microbiology, Sixth Edition James M. Jay,Aspen Publishers, 2005, Inc. Gaithersburg, Maryland.5. Gıda Mikrobiyolojisi, Editör Osman Erkmen, Efil Yayınevi, 2017.6. Viruses in Food, Edited by Sagar M. Goyal, 2006, Springer Science+Business Media, LLC7. Anonymous, 2005. Merck Gıda Mikrobiyolojisi Uygulamaları. Ed: A. K. Halkman, Ankara.8. Gıda Mikrobiyolojisi ve Uygulamaları, Akçelik, M, Ayhan, K., Çakır, İ., Doğan, H.B., Gürgün, V., Halkman, A.K., Kaleli, D., Kuleaşan, H., Özkaya, D.F., Tunail, N., Tükel, Ç., 2000. 2. Baskı. Sim Matbaacılık Ltd. Ş., Ankara.9. Practical Food Microbiology, Third Edition, Ed. Roberts, D., Greenwood M., 2003, Blackwell Publishing Ltd.
Dersin Kredisi (AKTS)	3 AKTS
Laboratuvar	2 SAAT
Diğer-1	-